

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bisnis kuliner sangat digemari oleh masyarakat Indonesia salah satunya bagi penduduk daerah Pakjo kota Palembang karena selain memiliki banyak peluang, berbisnis juga sangat menjanjikan. Adapun jenis-jenis bisnis kuliner yang ada di daerah Pakjo seperti bakso, martabak, kue, rumah makan padang, warteg dan lain sebagainya. Bakso merupakan salah satu bisnis kuliner yang paling banyak diminati konsumen baik tua maupun muda karena hampir semua orang menyukai makanan menggugah selera ini. Tetapi ditengah kejenuhan bisnis bakso, pedagang-pedagang yang menyajikan bakso berbeda atau khas, serta memiliki ide kreatif akan lebih disukai oleh konsumen. Misalnya, khas dalam bentuk baksonya seperti ada bakso gepeng, kotak atau bentuk love dan juga khas dalam perbedaan proses seperti bakso bakar, bakso goreng, dan khas dalam penyajian ataupun dekorasi tempat.

Abdul Anzisy adalah salah satu pengusaha bakso kreatif yang berada di Jl. Inspektur Marzuki Pakjo Ujung Palembang hal ini dinyatakan pada Koran Sriwijaya Post (sripo) dalam <http://issuu.com/sripoku/docs/28102012>, beliau menciptakan ide-ide kreatif yang berbeda dari biasanya yakni berbentuk bulat dan besar, serta didalamnya diberikan cabai rawit yang pedasnya nendang sehingga membuat konsumen terutama para remaja terinspirasi untuk membeli bakso disana, bakso tersebut dinamakan Bakso Granat Mas Azis dikenal sebagai bakso menggugah cita rasa pedas. Mas Azis memproduksi berbagai macam jenis bakso diantaranya bakso granat kecil, bakso granat besar, bakso granat super besar, bakso daging dan bakso telur. Pada Tahun 2015 ia pun menambah inovasi menu terbaru seperti paket orang kaya, paket pengusaha, paket pegawai negeri, paket mahasiswa, paket karyawan, paket pelajar, dll. Paket tersebut di kombinasikan antara bakso granat kecil, besar, dan super besar.

Kegiatan mas Azis memproduksi dan menjual bakso granat setiap hari, namun ia belum pernah melakukan perencanaan khusus atau mengasumsikan berapa banyak produk yang akan diproduksi dan dijual kepada konsumen, agar tidak terjadi pemborosan biaya-biaya yang dikeluarkan dan terhindar dari kerugian. Mas Azis tidak pernah mengklasifikasikan biaya-biaya dalam proses produksi dan belum mempunyai perhitungan khusus untuk menentukan jumlah produksi yang harus dilakukan agar memperoleh keuntungan. Hanya saja mas Azis selalu mencatat bahan baku dan peralatan apa saja yang akan dibeli dan dibutuhkan. Hal ini dapat dilihat jumlah produksi dan penjualan Bakso Granat Mas Azis dalam 3 tahun terakhir:

TABEL 1.1
Volume Produksi dan Volume Penjualan
Bakso Granat Mas Azis Tahun 2012 – 2014

Jenis Bakso	2012		2013		2014	
	Vol. Produksi (Porsi)	Vol. Penjualan (Porsi)	Vol. Produksi (Porsi)	Vol. Penjualan (Porsi)	Vol. Produksi (Porsi)	Vol. Penjualan (Porsi)
Granat Kecil	12084	11880	15660	15480	18144	18000
Granat Besar	110040	108000	130560	128880	145120	144000
Granat Jumbo	26700	26280	32040	31680	36240	36000
Daging	17856	17640	20016	19800	21780	21600
Telor	48180	47520	60780	60120	65280	64800

(Sumber: Bakso Granat Mas Azis Tahun 2015)

Pada tabel di atas dapat dilihat bahwa jumlah produksi dan penjualan dari jenis-jenis bakso yang diproduksi oleh bakso granat mas azis tidak semuanya habis terjual, terdapat keadaan yang menunjukkan volume penjualan lebih kecil dari volume produksi. Hal tersebut dapat menjadi

ancaman bagi setiap pelaku usaha jika tidak mentargetkan atau menekankan biaya-biaya yang dikeluarkan, karena biaya akan menentukan volume produksi dan sangat berpengaruh terhadap volume penjualan serta keuntungan atau laba yang diperoleh. Sehingga salah satu yang dapat dilakukan ialah dengan melakukan perhitungan *Break Even Point* (BEP) atau titik impas.

Break Even Point (BEP) merupakan salah satu alat perencanaan laba yang bertujuan untuk mengetahui tingkat volume penjualan yang harus dicapai agar perusahaan tidak menderita kerugian, dan melalui analisis ini dapat dihitung besarnya margin pengaman *Margin of safety* (Batas aman) yang digunakan sebagai pedoman untuk mengetahui perubahan tingkat produksi terhadap laba perusahaan. Dengan adanya perhitungan ini bakso Mas Azis dapat meminimalkan kerugian atau setidaknya perusahaan dalam keadaan impas yaitu tidak rugi maupun untung. Hal ini sangat penting untuk dilakukan agar pemilik usaha dapat melihat perkembangan kondisi produksi dan penjualan pada tiap tahunnya, apakah mengalami penurunan, kenaikan, atau standar. Dengan begitu perusahaan dapat mengantisipasi dan mempertimbangkan apa yang harus dilakukan dimasa akan datang dengan mengetahui keberadaan dimasa sekarang.

Bakso granat mas Azis ini belum mengetahui perhitungan *Break Even Point* (BEP) dan tidak melakukannya pada kegiatan produksi sehingga perusahaan sulit untuk menentukan *Margin of Safety* (MoS), padahal dengan mengetahui perhitungan ini perusahaan mampu meminimalisasi kerugian dan dapat dijadikan peramalan untuk kedepannya. Apabila penjualan tersebut melebihi atau diatas titik impas atau *Break Even Point* maka perusahaan tersebut mengalami keuntungan, sedangkan untuk penjualan yang dibawah titik impas maka perusahaan tersebut mengalami kerugian.

Dari latar belakang yang dikemukakan, maka penulis tertarik untuk mengambil judul **“ANALISIS *BREAK EVEN POINT* (BEP) PADA BAKSO GRANAT MAS AZIS DI PALEMBANG”**.

1.2 Rumusan Masalah

Bakso granat mas Azis merupakan bakso yang memiliki keunikan tersendiri dengan cita rasa pedas didalamnya terdapat cabe rawit. Jenis-jenis bakso yang diproduksi seperti bakso granat kecil, granat besar, granat jumbo, bakso daging dan bakso telur. Bakso tersebut diproduksi setiap hari oleh mas Azis, beliau selalu mencatat setiap bahan baku yang akan dibeli dan jumlah penjualan yang dilakukan setiap hari. Namun mas Azis belum pernah mengkalisifikasikan biaya-biaya yang dikeluarkan dan belum adanya perhitungan *Break Even Point* (BEP) sebagai alat untuk menentukan kebijakan produksi agar perusahaan secara minimal tidak mengalami kerugian.

Berdasarkan data yang diperoleh, maka penulis dapat merumuskan masalah yaitu:

1. Berapa volume penjualan untuk mencapai *Break Even Point* (BEP), jika dilakukan perhitungan dalam jumlah unit maupun rupiah untuk masing-masing bakso jenis granat kecil, granat besar, granat jumbo, bakso daging dan bakso telur pada Bakso Granat Mas Azis di Palembang Tahun 2014?
2. Berapa volume penjualan yang dikatakan aman, jika dilakukan perhitungan *Margin of Safety* (MoS) bagi Pimpinan Bakso Granat Mas Azis di Palembang agar perusahaan tidak menderita kerugian?

1.3 Ruang Lingkup Pembahasan

Mengingat luasnya permasalahan dari penjualan suatu produk, agar pembahasan dalam Laporan Akhir ini lebih terarah dan tidak menyimpang dari permasalahan yang ada, maka ruang lingkup pembahasan yang akan dibahas yaitu berapa volume penjualan untuk mencapai *Break Even Point* (BEP) dengan melakukan perhitungan dalam jumlah unit maupun rupiah untuk masing-masing jenis bakso granat kecil, granat besar, granat jumbo, bakso daging dan bakso telur pada tahun 2014 dan volume penjualan yang

dikatakan aman jika dilakukan perhitungan *Margin of Safety* (MoS) bagi pimpinan bakso granat mas Azis agar perusahaan tidak menderita kerugian.

1.4 Tujuan dan Manfaat

1.4.1 Tujuan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan yang hendak dicapai penulis dalam penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui berapa volume penjualan untuk mencapai *Break Even Point* (BEP), jika dilakukan perhitungan dalam jumlah unit maupun rupiah untuk masing-masing bakso jenis granat kecil, granat besar, granat jumbo, bakso daging dan bakso telur pada Bakso Granat Mas Azis di Palembang Tahun 2014.
2. Untuk mengetahui berapa volume penjualan yang dikatakan aman, jika dilakukan perhitungan *Margin of Safety* (MoS) bagi Pimpinan Bakso Granat Mas Azis di Palembang agar perusahaan tidak menderita kerugian.

1.4.2 Manfaat Penulisan

Penulisan ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak, sebagai berikut:

1. Bagi Bakso Granat Mas Azis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dan masukan bagi perusahaan untuk dapat menghitung titik impas atau *Break Even Point* (BEP), agar perusahaan mengetahui berapa volume penjualan yang harus ditetapkan untuk mencapai keuntungan serta dapat mengetahui dimana posisi penjualan dikatakan aman agar perusahaan tidak menderita kerugian.

2. Bagi Penulis

Penelitian ini dapat memberikan manfaat dan menambah pengetahuan bagi penulis dalam mata kuliah Manajemen Produksi

dan Operasi terutama dalam bidang *Break Event Point* (BEP), baik bagi penulisan Laporan Akhir yang dijadikan sebagai syarat kelulusan tingkat Diploma III serta penulis mampu mengimplementasikan teori-teori yang telah di dapat ke dalam dunia usaha yang sesungguhnya.

1.5 Metodologi Penelitian

1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian

Dalam penulisan proposal, penulis meneliti objek penelitian pada Bakso Granat Mas Asiz yang beralamatkan di Jl. Inspektur Marzuki Pakjo Ujung Palembang, usaha ini memproduksi beberapa jenis bakso yaitu, bakso granat kecil, granat besar, granat jumbo, bakso daging dan bakso telur. Maka dalam hal ini penulis mencoba untuk menghitung *Break Event Point* (BEP) untuk masing-masing jenis bakso serta menghitung batas aman perusahaan agar tidak menderita kerugian.

1.5.2 Jenis dan Sumber Data

Menurut Yusi & Idris (2012:6) jenis dan sumber data yang digunakan dalam penulisan laporan ini terbagi menjadi dua yaitu data primer dan data sekunder.

a. Data Primer

Data primer adalah data yang dikumpulkan dan diolah sendiri oleh organisasi atau perseorangan langsung dari objeknya. Data yang penulis peroleh didapatkan langsung dari pemilik bakso yaitu Abdul Anzisy melalui wawancara berupa tanya jawab langsung untuk mendapatkan informasi yang diperlukan dalam penulisan Laporan Akhir mengenai jumlah produk yang diproduksi dan dijual oleh bakso granat mas Asiz.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh dalam bentuk yang sudah dikumpulkan dan diolah oleh pihak lain, biasanya sudah

dalam bentuk publikasi. Data yang penulis dapat berupa bentuk data telah dipublikasikan oleh pemilik bakso granat mas Azis seperti sejarah perusahaan, struktur organisasi, proses pembuatan bakso, uraian tugas karyawan, serta laporan jumlah penjualan.

1.5.3 Teknik Pengumpulan Data

Penulisan laporan akhir ini tentunya memerlukan data atau informasi sebagai bahan penelitian dan masukan bagi penulis dalam menganalisis dan memecahkan masalah yang ada. Adapun metode yang dilakukan oleh penulis untuk mengumpulkan data dalam menyusun laporan akhir adalah sebagai berikut:

1.5.3.1 Riset lapangan

Riset lapangan yang dilakukan penulis untuk memperoleh data dan informasi dalam pembuatan Laporan Akhir yaitu dengan mendatangi langsung tempat Bakso Granat Mas Azis di Palembang. Adapun teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. *Observasi* (Pengamatan)

Menurut yusi & Idris (2012:7) Observasi adalah suatu cara yang digunakan oleh peneliti untuk mendapatkan data (informasi) yang merupakan tingkah laku nonverbal dari responden dengan tujuan untuk memperoleh data yang dapat menjelaskan dan atau menjawab permasalahan penelitian.

Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung kegiatan produksi yang dilakukan oleh Bakso Granat Mas Azis. Kemudian melakukan pencatatan informasi dari pengamatan yang dilakukan secara langsung berhubungan dengan masalah yang akan dibahas dalam Laporan Akhir.

b. *Interview* (Wawancara)

Wawancara adalah percakapan dua arah atas inisiatif pewawancara untuk memperoleh informasi dari responden. (Yusi & Idris, 2012: 7). Wawancara dilakukan penulis dengan cara melakukan tanya jawab langsung kepada pemilik usaha mulai dari keadaan

perusahaan secara umum dan juga mengenai proses produksi yang dilakukan terutama mengenai bahan baku dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi, biaya-biaya produksi yang dikeluarkan, serta jumlah produksi dan penjualan Bakso Granat Mas Azis.

1.5.3.2 Riset Kepustakaan

Dalam penulisan laporan ini penulis juga mengumpulkan data dengan cara mempelajari data atau informasi dari berbagai sumber seperti buku-buku, literature dari internet serta sumber lainnya yang berkaitan dengan pembahasan pada laporan ini.

1.5.4 Analisis Data

Metode yang digunakan dalam penulisan Laporan Akhir ini adalah teknik analisa kualitatif dan kuantitatif.

a. Metode Analisis Kualitatif

Data kualitatif adalah data yang tidak dapat diukur dalam skala numerik (Kuncoro, 2004:23). Data-data yang disajikan tidak dalam bentuk angka maka untuk menganalisanya penulis melakukan wawancara dengan pemilik usaha agar dapat mengkaitkan data tersebut dengan sumber-sumber lain yang berhubungan dengan pokok bahasan laporan akhir. Dengan metode ini penulis mendapatkan data-data yang berasal dari sumber seperti buku-buku yang berhubungan dengan mata kuliah Manajemen Produksi dan Operasi serta literatur lainnya sebagai bahan pelengkap data untuk dijadikan referensi pembuatan Laporan Akhir.

b. Metode Analisis Kuantitatif

Data kuantitatif adalah data yang diukur dalam suatu skala numerik atau angka (Kuncoro, 2004:23). Penulis juga menggunakan analisa data dengan metode penelitian secara kuantitatif dikarenakan data-data yang didapat penulis berupa angka, yaitu tentang jumlah

produksi, jumlah penjualan, harga bahan baku dan harga peralatan yang dipakai selama proses produksi. Menurut Herjanto (2008: 156-158) rumus yang digunakan untuk menghitung *Break Even Point (BEP)* pada perusahaan multiproduk adalah sebagai berikut:

$$\text{BEP (Rp) tahun 2014} = \frac{FC}{\text{Total Kontribusi Tertimbang}}$$

$$\text{BEP (Rp) per jenis Bakso} = W \times \text{BEP (Rp) Th. 2014}$$

$$\text{BEP (Unit)} = \frac{\text{BEP (Rp) per jenis produk}}{P}$$

Keterangan:

FC = Biaya tetap

W = Persentase penjualan produk terhadap total rupiah tertimbang

P = Harga

Selain untuk menghitung analisis *break even point* yang bertujuan untuk membantu mengetahui titik keseimbangan antara pendapatan dan biaya. *Margin of Safety* (batas keamanan) bertujuan untuk menentukan berapa tingkat penjualan diturunkan dan aman untuk dilakukan agar perusahaan tidak mengalami kerugian. Menurut Munawir (2002: 177) untuk menghitung *margin of safety* dapat dinyatakan dalam ratio presentase dengan rumus dibawah ini:

$$\text{Margin of Safety} = \frac{\text{Penjualan per Budget}}{\text{Penjualan per BEP}} \times 100\%$$

$$\text{Margin of Safety} = \frac{\text{Penjualan per Budget} - \text{Penjualan per BEP}}{\text{Penjualan per BEP}} \times 100\%$$